



to be released shortly is a goat's cheese tart. A new range of organic soups has been developed for one customer, once again trying to create recipes that are that little bit different.

Les notes de mon jardin tries to work with pastry shops and bakeries with a reputation for offering the finest quality in their area. Its product range is a response to modern concerns for eating healthily, and particularly to eat more vegetables. One of the best selling quiches is made with spinach, feta cheese and tomatoes. It also likes to get to know the producers of its ingredients such as flour, ham, cheese or eggs to make sure that they meet the exacting requirements.

The company has five employees at present, and ample capacity to increase its production. Currently, it exports to France, Norway and the UK. The company has the latest IT systems, and operates an HACCP system. The premises are cleaned by an external cleaning company, and the work of that company is certified by another external body.

Les Notes de mon Jardin specialises in producing top-of-the-range quiches, which are prepared using traditional methods and the finest, healthy ingredients. The pastry is made only with pure butter, and all the vegetables used are fresh. The quiches are then frozen and delivered to bakeries, pastry and sandwich shops, ready for baking and sale to the final customer.

The strengths of the company are that traditional methods are used to ensure flavour and freshness. Yet the use of semi-industrial production, meeting all the prevailing standards, enables these traditional, quality products to be made widely available.

The quiches are prepared either raw/frozen, for bakeries and pastry shops which can cook them entirely themselves ("bake-off"), or cooked/frozen, for upmarket sandwich shops who only want to heat them for customers. Although the company has the latest production equipment enabling it to increase its output very flexibly to deal with the volume of orders, it has the same concern for quality and the finished product as when the business started fourteen years ago in a domestic kitchen, when the basic equipment was a

rolling pin, a set of scales and a few kilos of flour! The capacity of the freezing tunnel also leaves considerable scope for increasing the output.

This small company is very focused on the cookery aspect of its product, and the choice of healthy ingredients. Although it has the classic Quiche Lorraine in its range, the emphasis is on high-quality seasonal vegetables, whether in the summer season or the winter season. These are predominantly locally sourced, except for a small proportion of imports at the beginning and end of the season. In particular, unusual vegetables, or those which have been overlooked in recent years (such as parsnips, pumpkins) are often added to recipes for an innovative touch. It is constantly adding to its range, and a new product



Les Notes de mon Jardin



Contact :

Les Notes de mon Jardin sprl
Mr. Philippe Debra, Manager
Rue de l'Atelier 14,
B-1480 Tubize
Tel.: +32 (0)2 331 36 92
Fax: +32 (0)2 378 12 38
info@quiches.be
www.quiches.be





Les notes de mon jardin travaille la gamme DES LÉGUMES BIO !

Philippe Debra a fait ses armes dans les plus prestigieux restaurants : le Karmeliet, à Bruges ou l'Ecailler du Palais Royal qui lui ouvrirent les yeux sur l'univers extraordinaire et illimité de la cuisine créative. « Il y a quelques années, j'ai décidé de me lancer à mon compte, tout à fait par hasard, parce qu'un magasin d'alimentation qui vendait des produits naturels m'a demandé de réaliser des tartes salées ».

C'était dans les années 90. Les produits que le jeune homme présente étonnent : riches en légumes, ils sont déposés sur une croûte pur beurre qui croustille sous la dent.

Philippe y consacrerait désormais toute son inventivité, tout son savoir-faire...

A la batterie : Philippe !

Bien sûr, il y eut ces maladresses du débutant qui se présente aux caisses d'une grande surface de luxe, ses quiches sous le bras en demandant l'acheteur... les étals du marché où l'on s'époumone pour vanter sa marchandise. Puis un beau jour, la confiance d'un pâtissier renommé qui lui commande toujours des quiches, aujourd'hui. Et un article dans « Le Soir », un autre dans le GaultMillau et la crédibilité qui s'ensuivent. A tel point qu'une grande enseigne vendant des produits naturels lui confie la réalisation exclusive de toutes ses quiches et tartes salées ! Son système de produits crus surgelés bien au point permet, en effet, une belle souplesse, sans compromis sur la qualité.

6 fois la superficie des anciens ateliers

A l'étroit dans son ancien atelier, le cuisinier opère actuellement dans des installations de près de 600 m², dans le zoning Fabelta de Tubize. Un investissement de 500.000 euros qui l'empêche parfois de dormir. Son sommeil devrait se trouver amélioré par sa récente participation au salon « Tavola » de Courtrai, début mars. Une préparation de marathonnier : séance photos, logo, plaquettes, cartes de visite peaufinées, une préparation de stand soignée et originale avec des montagnes de quiches juchées sur des pilastres recouverts de gazon, présentées sur des plateaux de plexiglas en forme de fleurs qui lui valurent des

marques d'intérêt de la part de nombreux visiteurs, notamment de grandes enseignes hollandaises.

Au beurre !

Le métier premier des « Notes de mon Jardin » est la fabrication bake off et cuits surgelés de tartes salées et quiches mais le légume peut aussi y être sublimé sous d'autres formes. Récemment, Philippe Debra a ainsi honoré une commande d'une tonne de potage aux gros morceaux de légumes. Aucun projet n'est balayé pour autant qu'il entre dans le cycle de production comme, par exemple, celui d'aliments pour bébés.

Pour autant, le produit-phare est la quiche au pur beurre : la quiche lorraine, aux poireaux, aux épinards et féta, aux brocolis-gorgonzola, aux poivrons, lardons et chèvre, au saumon fumé-poireaux, aux asperges-Brie de Meaux, la tarte au chèvre et aubergines.

Tous les légumes sont « bio ». « J'adore aussi intégrer dans mes quiches des légumes plus anciens et peu connus, tel que le panais ! », précise le chef d'entreprise.

Il ajoute encore offrir toute sécurité à ses clients, répondant aux normes strictes d'hygiène HACCP; il ne néglige pas une certification dans un avenir proche.

Aujourd'hui, sa communication au point, il prospecte les traiteurs, organisateurs d'événements et boulangeries de référence. Tout en officiant toujours aux fourneaux, chef d'orchestre d'une équipe de 5 personnes. « Comme le disait Alain Chapel, grand cuisinier français, la cuisine est bien plus qu'une recette ! Ce rapport avec le produit est quelque chose que vous ressentez mais qu'on ne peut écrire ! », s'enthousiasme-t-il.

S. Heffinck



LES NOTES DE MON JARDIN

Rue de l'Atelier, 14 à 1480 TUBIZE
Tél. : 02/331.36.92 - Fax : 02/378.12.38
Internet : www.quiches.be
E-mail : info@quiches.be

NOS PRODUITS

Quiches et Tartes salées (Dinatoires – Individuelles - A partager...)

Produits crus surgelés, riches en légumes, pâtes pur beurre, goût franc, cuisinés et élaborés par des professionnels de la gastronomie.

Soupes biologiques

NOTRE PHILOSOPHIE

L'entreprise :

Depuis 2007, un nouveau site de 600m² est entièrement dédié à la fabrication artisanale de quiches et soupes bio et plus généralement la mise en valeur du légume frais biologique. Le process de fabrication et la structure du bâtiment sont optimisés afin de répondre à toutes les normes HACCP.

Un système informatique ERP centralise toute l'information de l'entreprise et assure la traçabilité des productions en amont et en aval.

Le transport est externalisé et confié à des professionnels de la distribution surgelée.

L'entreprise est partenaire avec ses clients dans le développement de produits spécifiques et sur mesure.

L'Artisan et son équipe :

Le rapport entre la matière et la main est essentiel.

L'expérience, la précision du geste, la maîtrise de l'élément sont l'expression de l'artisan. Sans cesse rechercher, renouveler, expérimenter.

Nous aimons partager notre passion...

Les Fournisseurs:

Le contact avec nos fournisseurs est primordial. Nous privilégions les filières courtes et les productions raisonnées.

Nos productions sont à base de légumes d'origine biologique mais nous n'achetons pas du bio sans réflexion.

Nous refusons de faire achats de matière première en provenance de territoire trop lointains.

C'est un de nos engagements dans le développement durable.

Les légumes bio impliquent de suivre les saisons, le rythme naturel...

LES NOTES DE MON JARDIN S.P.R.L.

Rue de l'Atelier, 14
B-1480 TUBIZE
BELGIQUE
www.quiches.be



Contact :

M. Philippe DEBRA (manager)

Tél. : +32 2 331 36 92 Fax : +32 2 378 12 38 GSM : +32 476 58 66 08 E-mail : info@quiches.be

L'ENTREPRISE, L'ARTISAN ET SON EQUIPE

L'entreprise familiale a été créée en 1994.

Depuis 2007, un nouveau site de 600m² est entièrement dédié à la fabrication artisanale de quiches et soupes bio et plus généralement la mise en valeur du légume frais biologique.

Fort de son expérience, l'entreprise fournit une clientèle exigeante à la recherche de produits de qualité. Sans cesse rechercher, renouveler, expérimenter. Nous aimons partager notre passion...

NOS PRODUITS

Quiches et Tartes salées en cru surgelé (Dinatoires – Individuelles - A partager...).

Tous nos produits sont riches en légumes avec une pâte pur beurre, un goût franc, cuisinés et élaborés par des professionnels de la gastronomie.

Soupes biologiques surgelées - Riches en fibres - Sans Gluten.

NOTRE VALEUR AJOUTEE

L'entreprise est partenaire avec ses clients dans le développement de produits spécifiques et sur mesure. Nos productions sont à base de légumes d'origine biologique.

Nous privilégions les filières courtes et les productions raisonnées. Nous refusons de faire des achats de matière première en provenance de territoires trop lointains. C'est l'un de nos engagements dans le développement durable.

Le procédé de fabrication et la structure du bâtiment sont optimisés afin de répondre à toutes les normes HACCP.

Un système informatique ERP centralise toute l'information de l'entreprise et assure la traçabilité des productions en amont et en aval.

Le transport est externalisé et confié à des professionnels de la distribution surgelée.

Les légumes bio impliquent de suivre les saisons, le rythme naturel...

CERTIFICATION

Le caractère biologique des produits est certifié par l'organisme Certisys.



LES NOTES DE MON JARDIN

La tarte salée dans tous ses états

En 15 ans, la société Les Notes de mon Jardin, spécialisée dans la fabrication de quiches et tartes salées à destination de l'Horeca, a convaincu près d'une centaine de clients. Mais son promoteur, Philippe Debra, refuse de céder aux sirènes de la grande distribution.

Laurence Péharpré



et livre près de 100 points de vente, qui se concentrent pour l'instant principalement dans le Nord du pays et à Bruxelles. Cet investissement offre également des opportunités de diversification. En collaboration avec Le Pain Quotidien, son partenaire depuis 10 ans, Philippe Debra se lance ainsi dans la fabrication de soupes bio traditionnelles ou créatives aux légumes oubliés. «Nous privilégions les soupes surgelées. La surgélation est pour moi l'avenir de l'alimentation, cela permet de livrer plus loin des produits qui gardent toute leur fraîcheur, leurs qualités nutritives et leur saveur. Nous donnons une priorité à la saveur des ali-

**PHILIPPE DEBRA,
MANAGER DES NOTES DE MON JARDIN**
«La surgélation est pour moi l'avenir de l'alimentation, cela permet de livrer plus loin des produits qui gardent toute leur fraîcheur, leurs qualités nutritives et leur saveur.»

ments, insiste Philippe Debra. Tous nos légumes sont bio et nos tartes salées sont cuisinées avec du pur beurre pour donner une pâte très croustillante, qui est un des points forts de la tarterie.»

Avec un chiffre d'affaires et un volume de production en croissance de 10% par rapport à l'année précédente, les tartes des Notes de mon Jardin pourraient bientôt prétendre à investir la grande distribution. Mais Philippe Debra, seul actionnaire de son entreprise, préfère «un petit chez-soi qu'un grand chez-les-autres».

Pour atteindre son objectif de 20 % d'augmentation du chiffre d'affaires en 2009 et parvenir à atteindre l'équilibre financier après l'investissement de 2007, il privilégie des offres sur mesure, qu'il s'agisse de nouvelles recettes, de nouvelles formes de moules, etc. qu'un industriel ne serait pas à même d'honorer. «Ce ne sont pas les idées qui manquent au sein de notre équipe de quatre collaborateurs», confie Philippe Debra. On parle beaucoup du lancement d'une lasagne de légumes mais aussi d'exportation puisqu'actuellement, trop rares sont les régions limitrophes qui connaissent la tarte épinards/feta/tomates séchées ou la soupe de radis tubizienne !

En 1994, après sept ans dans l'hôtellerie, Philippe Debra fonde sa société en investissant 400.000 francs belges dans un atelier de 60m² à Leeuw-St-Pierre. L'entreprise se spécialise dans les quiches et tartes salées pour boulangeries, épicerie fines, traiteurs et snacks. Elle utilise le processus du «cuit surgelé» et du *bake off* qui consiste à fabriquer des quiches — cuites ou crues, en fonction de la technique utilisée — puis à les surgeler avant de les livrer aux points de vente qui, selon leurs infrastructures, les réchauffent ou les cuisent sur place. Petit à petit, le bouche-à-oreille fonctionne et l'entreprise acquiert une crédibilité. Mais les infrastructures deviennent trop petites. En 2007, Philippe Debra investit 500.000 euros dans de nouvelles installations de 600 m² à Tubize. Aujourd'hui, l'entreprise traite 20 tonnes de légumes par an, produit 4.000 quiches par semaine

www.quiches.be